Mostarda rossa ó pauonaza.

Iglia lasenepa & falla pistar molto bene & piglia dellauapassa & pistala etiam dio bene quanto piu poi Et habi vnpocho di pome brusculato & vn pochi di sadali & di lacanella & cō vn pocho di agresto ó Aceto & Sapa di stemperarai questa compositiō & passirala per lastamegnia.

Mostarda da portar in pezi caualeando.

Abi Lasenepa & pistala como e dutto di sopra Et habi dellauapassa molto ben pista Et cō le dutte cose mitti de la cānella vn pochi di garofoli. Poi ne poterai far pallottole tonde amodo di quelle ch̄ se tragono cō larcho o pezoli quadri di quella grandeza ch̄ ti par̄ & piace & li metterai per vn pezo ad asciucchar̄ sopre vna tauola & sciutti tu li poterai portar̄ de loco ad loco doue tu vorrai Et quando li uorrai vsare li poterai stemperar̄ cō vn pocho dagresto ó aceto ó vino cotto cioe sapa.

Sapor celiste de estate.

Iglia de limoroni saluadiche ch̄ nascono in le fratte Et vn pochi de amandole ben piste cō vn pocho di Zuccharo Et queste cose di stemperarai cō agresto & passarale per lastamegnia.

Peperata giallo da pesce.

Abi del pane & taglialo ī fette & falle brusculate & poi piglia del vino roscio cō vn pocho de aceto & de vin cotto & mutturale dentro abollir̄ queste fette di pane poi le passarai per lastamegnia giongendoui di bone spetie dolci & forti & fōrala gialla cō vn pocho di Zafrano.

Agliata bianca.

Iglia deleamandole monde molto ben̄ & falle pistar̄ & quando sono mezo piste metti dentro quella quantita daglio ch̄ ti par̄ & ī seme le forai molto bene pistar̄ buttandogli dentro vn pocha dacqua x fresca per ch̄ non facciano olio Poi pigliarai vna mollicha di pan̄ biacho & metterala amollo nel brodo magro di carne ó di pesce secundo i tempi & questa agliatā poterai seruir̄ a tutte le stagioni grasse & magre como ti piacera. (a comodar̄)

Agliata pauonaza.

Equirai lordine del capitolo sopr scripto excepto ch̄ no bisogna gli metti brodo ma pigliarai dellua negra & cō le mani la romperai molto bene ī vna pignatta ó altro vaso & farala bollir̄ per meza hora poi collerai questo mosto col quale distemperarai lagliata & ilsimele si po forir̄ cō le cerase Et questa agliata si po dare al tempo di carne ó di pesce como si vole.